



報道機関各位
プレスリリース

2016年8月19日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル

【初企画】ディナーは鮑の一皿でおもてなし。デザートコーナーはハロウィン一色

お肉料理をテーマに「秋ビュッフェ」開催

ホテル阪急インターナショナル ビュッフェレストラン「ナイト&デイ」 9月1日(木)から

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町 19-19 総支配人: ^{えやま やすひろ} 江山 恭弘)のビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」(ホテル1階)では、2016年9月1日(木)から11月30日(水)まで秋の新フェアを開催いたします。

“フルコースを仕立てるように楽しむビュッフェ”のコンセプトはそのままに、お肉料理に特化したフェアを秋限定で展開。さらに初の試みとして、ディナータイム限定で“おもてなしの一皿”「鮑と帆立貝柱の料理」を1名様につき1皿提供いたします。

ポイント① 出来たてお肉メニューが充実

この秋のテーマは**お肉**。

「サーロインステーキ トリュフソース」「骨付きチキンのロースト クルミ風味のバルサミコソースと青葱のジェノベーゼ」「ポークロティ ソース・エーグルドゥース」など、お肉の種類・ソース・調理法がそれぞれ異なるお料理を劇場型ライブキッチンにて提供いたします。

さらに、ビュッフェコーナーにも「ベックオフア」「ビーフシチュー(夜のみ)」など多彩なお肉料理が揃います。



①

ポイント② 【新登場】夜だけのおもてなし

ディナータイムは、ファーストディッシュ「パンプキンのムースとコンソメジュレ」と、おもてなしの一皿「鮑と茸のブルゴーニュ風と帆立貝柱のトリュフソース(写真②)」をスタッフがお席へお持ちします(1名様に各1皿)。

そのほかにも、「鴨胸肉のロースト 赤ワインソース」「ハーゲンダッツアイスクリーム」など夜限定の食べ放題メニューもご用意します。



②

ポイント③ 歳時に応じたデザートビュッフェ

デザートコーナーは、季節のイベントに合わせてテーマを設定いたします。

10月31日(月)までは「ハロウィン スイーツビュッフェ(写真③)」と題し、「栗とさつまいものクレームブリュレ」「かぼちゃのホットスイーツピッツァ」など、季節の味覚を取り入れたメニューや、ハロウィンカラーで彩った「ハロウィンカラーのゼリーたち」など遊び心の溢れた15種以上のスイーツが勢揃いいたします。

11月1日(火)からは、クリスマススイーツをご用意。



③

↓↓詳細は、次頁以降をご覧ください↓↓

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当: ^{まぶち えり} 馬淵 絵梨・^{いまや ゆうこ} 今屋 優子・^{むかい まゆか} 向 真有香

〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19-19 TEL: (06) 6377-3608 FAX: (06) 6377-5715

e-mail: e-mabuchi@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

メニューのご紹介

劇場型ライブキッチンでシェフが美しく盛り付ける一皿料理やビュッフェコーナーに並ぶ色とりどりのお料理を組み合わせで“まるで自分だけのフルコース”を仕立てるように楽しめるのがナイト&デイの特徴です。

●お肉料理

- ・サーロインステーキ トリュフソース
フォワグラクリームのコンキリエ添え(写真④)
ステーキの旨みを引き出すフォンドヴォーベースのトリュフ入りソース。
フォワグラ入りソースを絡めた貝殻型のパスタを添えて
- ・骨付きチキンのロースト
クルミ風味のバルサミコソースと青葱のジェノベーゼ(写真⑤)
ボリュームたっぷりの骨付きチキンは
青葱の香り豊かなソースとのバランスが絶妙
- ・ポークロティ ソース・エーグルドゥース
じっくり焼きあげたポークを、リンゴ酢・フォンドヴォー
パイナップル入りの 甘酸っぱいソースでどうぞ。
- ・鴨胸肉のロースト 赤ワインソース
じゃがいものブーランジュール添え(夜のみ/写真⑥)
鴨肉の旨みを引き立てる、蜂蜜が隠し味の赤ワインソースで。
- ・ビーフシチュー バゲットを添えて(夜のみ)
たっぷりの赤ワインと香味野菜で牛バラ肉をじっくりと煮込みました。
- ・ベックオフア
鶏・豚・仔羊とじゃがいもを重ねてワインと香草で蒸し焼きにする
フランス・アルザス地方の郷土料理。素材の持ち味を生かした味わい。
- ・チキンとマッシュルームのフリカッセ シードル風味
チキンのフォンとシードル酒を煮詰めたソースでクリーム煮に。

●お魚料理

- ・白身魚のボン・ファミ ほうれん草添え
- ・イワシのベッカフィーコ オレンジの香り(写真⑦)
- ・烏賊とじゃがいものトマト煮込み

●前菜・スープ・サラダなど

- ・生ハムと無花果のクリームチーズソース
秋刀魚の燻製とラディッシュのピクルス クープ仕立て
など前菜各種(写真⑧)
- ・オニオンスープ メルパースト添え
- ・チョップドサラダ
- ・トラメツィーノ(昼のみ)
- ・ピザ窯からの焼きたてを「ピッツァ ボスカイオーラ」
- ・サーモンと茸のトマトクリームパスタ など

●ハロウィンスイーツビュッフェ

※10月31日(月)まで (写真1頁目の③)

- ・栗とさつまいものクレームブリュレ
- ・かぼちゃのホットスイーツピッツァ
- ・フロッケンザーネトルテ
- ・ブランマンジェ ベリーのジュレとミントの泡 など

※11月1日(火)からは、「ブッシュ・ド・ノエル」
「ブラウニーのクリスマスツリー」などクリスマススイーツを
ご用意いたします(写真⑨)。



店舗の詳細・料金



壁一面に大きな窓が広がる開放感溢れる店内



夜は窓の外のガーデンにイルミネーションが灯ります



店頭では2頭の白馬が皆さまをお出迎え



ご友人とのランチや職場でのお集まりなど幅広いシーンに対応

【店舗名】 ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」

【席数】 250席

【料金・営業時間】

《ランチビュッフェ ソフトドリンク 14種飲み放題付》

| | | |
|------|--|--|
| 平日 | 午前 11:00～午後 2:30 | 大人 3,500円・子ども 2,000円 |
| 土日祝日 | 第1部 午前 11:00～／第2部 午後 1:00～ 第3部 午後 3:00～ | 大人 4,000円・子ども 2,100円 大人 3,400円・子ども 1,700円 |

※平日は営業時間内であれば時間制限なし。最大3時間30分利用可。土日祝日は90分制

《ディナービュッフェ ソフトドリンク 14種飲み放題付》

| | | |
|------|---------------------------|----------------------|
| 平日 | 午後 5:30～午後 9:00 | 大人 4,500円・子ども 2,700円 |
| 土曜日 | 第1部 午後 5:00～／第2部 午後 7:15～ | 大人 5,000円・子ども 2,900円 |
| 日曜祝日 | 午後 5:00～午後 9:00 | 大人 5,000円・子ども 2,900円 |

※平日と日曜祝日は営業時間内であれば時間制限なし

最大3時間30分(日曜祝日は最大4時間)利用可。土曜日は2部制営業(100分制)

※9月18日(日)、10月9日(日)は2部制営業(100分制)。第1部午後5:00～／第2部午後7:15～

《飲み放題プラン》

ビュッフェ料金にプラス 2,000円

生ビール／ワイン(赤・白)／サングリア／梅酒／ハイボール

カイピリーニャ／モヒート／マンゴー酒

【ご予約・お問い合わせ】 TEL:06-6377-3618(ナイト&デイ直通・お客様専用番号)

※写真はすべてイメージです。※料金は特に記載のない限り1名様あたり・消費税込。